

Profumi e gran gusto sul lungomare

Festival del brodetto, prove finale dei cuochi. San Marino vince la gara dell'Adriatico

SILVIA FALCIONI

Fano

Il profumo di brodetto pervade il lungomare Simonetti in occasione della 13° edizione del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di pesce, promosso da Confesercenti.

Visitatori provenienti da ogni parte d'Italia ma anche dall'estero hanno la possibilità di assaggiare prelibate zuppe di pesce, ma anche di imparare tante nozioni sulla pesca e sulla gastronomia marinara, utilizzabili anche nelle loro cucine.

Tanti gli appuntamenti per i golosi in programma per oggi, ultima giornata del Festival. Alle 13 il Palabrodetto ospita lo Show Cooking dello chef Pasquale Torrente del ristorante Al Convento di Salerno, men-

tre alle 16.30 seguirà la lezione "Conosci i tuoi pesci", una scuola di brodetto a cura dello chef Daniele Bocchini che mostrerà alcuni segreti nella preparazione di un'ottima zuppa. Alle 20 appuntamento con il cooking show dello chef Nikita Sergeev del ristorante L'Arcade di Porto San Giorgio. La manifestazione si chiuderà in serata con il concerto sul palco centrale dei "World Raggae", in collaborazione con Festival Adriatico Mediterraneo.

Un piatto fatto di pesce povero dell'Adriatico ma ricco di sostanze nutrienti che sta conquistando un pubblico internazionale, come è stato dimostrato l'altra sera con la gara di chef provenienti da tutto il mondo: Luigi Sartini del Ristorante Righi la taverna a San Marino, Miklovan Zeqo del

Restaurant Melograno a Tirana, Zeljko Neven Bremec del Bistrò No Stress di Spalato e Mihajilo Boban del Restaurant Prova a Tivat. Ad aggiudicarsi la vittoria è stato infine il brodetto di pesce con bruschette di Sartini che per la sua originalità ha messo d'accordo la giuria tecnica e quella popolare. Grande successo inoltre hanno riscosso i Bar Camp, uno spazio all'interno dell'area Gac che ha ospitato l'esperto di nutrizione Alex Bertuccioli e Corrado Piccinetti del laboratorio di biologia marina, i quali hanno risposto alle domande ed alle curiosità del pubblico, spaziando per svariati argomenti: dalla pesca alla vendita del pescato, dalle proprietà nutrizionali dei vari esemplari fino agli accorgimenti utili per la preparazione.



Il pubblico agli eventi serali del Festival del brodetto sul lungomare Simonetti

